

Agréeur assistant qualité fruits et légumes

RNCP38775 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	211r, 221r, 311p
Formacode(s)	21570, 31436
Code(s) ROME	H1503, N1303
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	27/03/2024
Date d'échéance	27/03/2026

Certificateur(s)

DELTA SUD FORMATION · SIRET : 39112427800022

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

L'Agréeur assistant qualité fruits et légumes est un acteur essentiel dans les entreprises commercialisant des fruits et légumes se en garantissant la maîtrise de la qualité inhérente à la commercialisation des fruits et légumes. En relation permanente avec les fournisseurs et les clients de l'entreprise, il contrôle et évalue la conformité des lots de fruits et légumes. Sa fonction s'effectue à tous les stades de la circulation des produits dans l'entreprise. Il analyse et applique les exigences des cahiers des charges et de la réglementation en vigueur. Il est garant de la qualité des produits et du respect des démarches qualité.

Ses missions impliquent un ensemble de connaissances spécifiques à la gestion des fruits et légumes, des compétences techniques propres à la pratique de l'agréage et un sens de la méthode indispensable dans la mise en œuvre des démarches qualité appliquées par les entreprises.

ACTIVITÉS VISÉES

Conception des documents d'agréage fruits et légumes (fiche produit ; fiche d'agréage)

Élaboration des procédures et protocoles d'agréage fruits et légumes (agréage, échantillonnage, utilisation des outils...)

Analyse des cahiers des charges clients

Rédaction des cahiers des charges produits

Veille réglementaire

Mise en place d'un laboratoire d'analyse

Gestion des matériels et outils de contrôle (Identification des besoins en matériel de contrôle et Maintenance des outils de contrôle)

Formation des nouveaux salariés sur les pratiques d'agréage fruits et légumes

Contrôle de la conformité des lots de fruits et légumes à différentes étapes (réception, stockage, préparation, expédition, tri) :

- Contrôles organoleptiques (défauts visuels, poids et calibres, taux de sucre, fermeté, acidité, coloration, gustatif...)
- Contrôle de l'étiquetage et des marquages
- Contrôle documentaire et réglementaire des lots en réception et en expédition (traçabilité, Code GGN ; dédouanement...)

Évaluation/détermination des caractéristiques qualitatives d'un lot de fruits et légumes (analyses organoleptiques en utilisant des outils de mesure de contrôle de la qualité)

Mise en place d'échantillonnage

Prélèvement d'échantillons

Suivi de l'évolution qualitative des lots de fruits et légumes en stocks

Orientation des lots de produits vers les différents clients en fonction de leurs exigences et de la qualité des produits

Mise en œuvre des procédures de non-conformités en cas de détection d'anomalies

Rédaction des rapports des agréages fruits et légumes effectués

Formalisation des procédures liées aux Démarches Qualité applicables dans le secteur des fruits et légumes (instructions Qualité ; Sécurité des Aliments, Bonnes pratiques, Règles d'hygiène, Traçabilité, Environnement)

Mise en place des procédures Traçabilité, Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement applicables dans le secteur des fruits et légumes

Réalisation des contrôles opérationnels en vue des audits Qualité

Suivi des indicateurs qualité « produits » et des tableaux de synthèse des agréages fruits et légumes (conformité et non-conformité)

Suivi des réclamations clients/fournisseurs avec actions correctives.

Suivi opérationnel des PRP inhérents à la qualité produit

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Concevoir des documents d'agrément fruits et légumes informatisés à partir des exigences des cahiers des charges et de la réglementation commerciale en vigueur afin d'assurer des pratiques d'agrément permettant l'évaluation et la conformité des lots de fruits et légumes

Contrôler la validité des textes réglementaires appliqués en assurant une veille auprès de différentes institutions afin de respecter les exigences réglementaires en cours

Définir l'ensemble des critères nécessitant un contrôle du produit durant toute la durée de vie du produit de sa production à sa commercialisation afin de garantir le respect de la réglementation commerciale et de préserver les caractéristiques qualitatives des lots de fruits et légumes

Actualiser les documents d'agrément fruits et légumes à partir de l'analyse qualitative des produits de sa production à sa commercialisation dans une démarche d'amélioration continue pour garantir la fiabilité permanente des contrôles réalisés sur les marchandises traitées par l'entreprise

Elaborer des procédures et des protocoles d'utilisation des outils et matériels applicables à l'ensemble des stades de circulation des marchandises et au fonctionnement de l'entreprise afin de garantir des contrôles normés répondant aux exigences réglementaires et commerciales, assurer la sécurité des biens et des personnes et réaliser les aménagements nécessaires aux personnes en situation de handicap

Elaborer les procédures d'agrément fruits et légumes à appliquer selon le stade de circulation des marchandises dans l'entreprise en identifiant les points de contrôle et leurs exigences, et en définissant le diagramme des opérations, afin de garantir des pratiques professionnelles homogènes respectant les exigences commerciales et réglementaires vis-à-vis des marchandises et du personnel

Rédiger les protocoles d'utilisation des outils de mesure de la qualité permettant une manipulation des matériels constante et conforme aux pratiques professionnelles afin d'assurer la fiabilité et la justesse de la lecture des mesures effectuées

Définir les règles d'échantillonnage applicables en fonction des usages du métier et du stade de la circulation des produits dans l'entreprise pour obtenir une quantité de marchandises prélevées représentative du lot de fruits et légumes évalué

Analyser les cahiers des charges clients en identifiant les critères et leurs attendus ainsi que les seuils de tolérance en vérifiant leur conformité aux réglementations en cours afin de déterminer les opérations et contrôles à appliquer pour répondre aux exigences commerciales et réglementaires définies par les clients

Contrôler la conformité des informations contenues dans le cahier des charges afin de garantir le respect des normes réglementaires

Rédiger les fiches produit « fruits et légumes » synthétisant les critères des cahiers des charges en précisant les exigences qualitatives du produit, les modalités de préservation qualitative du produit et les critères d'emballage, de conditionnement et de marquage du produit afin de transmettre en interne les informations essentielles devant être prises en compte à chaque étape de circulation des marchandises dans l'entreprise

Vérifier l'application des informations transmises aux services concernés au regard de toute modification ou mise à jour des cahiers des charges pour garantir le respect des exigences client et la pratique d'agrément fruits et légumes

Rédiger des cahiers des charges produit respectant les exigences commerciales et réglementaires applicables aux fruits et légumes, utilisables en interne et/ou destinés aux relations commerciales, afin de déterminer l'ensemble des critères et règles garantissant la commercialisation des fruits et légumes, leur traçabilité et le plan de maîtrise

sanitaire

Définir l'ensemble des critères à prendre en considération, les procédures à respecter, les exigences qualitatives du produit, les modalités de préservation qualitative du produit et les critères d'emballage, de conditionnement, de transport et de marquage du produit afin d'assurer la commercialisation de lots de fruits et légumes répondant aux exigences réglementaires et commerciales

Structurer le cahier des charges en différents chapitres synthétisant toutes les informations recueillies, à destination des services internes et externes tout en étant précis sur les exigences attendues afin de rédiger des documents lisibles et contractuels permettant à l'entreprise de fiabiliser ses pratiques professionnelles et ses échanges commerciaux

Opérer une veille réglementaire à partir des différentes institutions nationales, internationales et/ou professionnelles en s'assurant que la réglementation est connue et appliquée par chaque service concerné afin de garantir une commercialisation des fruits et légumes conformes aux exigences réglementaires

Concevoir le système de veille en mettant en place des outils digitaux de veille réglementaire pour assurer un suivi permanent et sécurisé des évolutions réglementaires

Assurer la traçabilité réglementaire sur la mise à jour des données utilisées par l'entreprise par un système de références documentaires afin de garantir une conformité réglementaire et commerciale actualisée

Vérifier l'application des informations transmises aux services concernés au regard de toute modification ou mise à jour réglementaire afin de garantir le respect des nouveaux textes en vigueur applicables au secteur des fruits et légumes

Mettre en place un laboratoire d'analyse des lots de fruits et légumes en organisant les espaces, en sélectionnant le matériel nécessaire et en définissant leurs procédures et protocoles d'utilisation et de maintenance, afin de garantir une évaluation qualitative des lots de fruits et légumes conformément aux exigences réglementaires et aux cahiers des charges internes et externes et assurer la sécurité des processus et produits

Sélectionner les matériels nécessaires à l'agrégation organoleptique correspondant aux types de fruits et légumes et à la fréquence d'analyse afin d'opérer des analyses fiables et conformes aux exigences internes et externes

Recenser les fournisseurs de matériels d'agrégation fruits et légumes en fonction de la qualité et des caractéristiques des matériels nécessaires afin de sélectionner les outils les plus adaptés à la pratique d'agrégation fruits et légumes de l'entreprise et de disposer des éléments permettant la réalisation d'un budget de fonctionnement et d'investissement

Négocier avec les fournisseurs l'achat des matériels adaptés à la pratique de l'agrégation fruits et légumes de l'entreprise et à la qualité des matériels, en respectant les exigences budgétaires de l'entreprise afin d'optimiser le coût global de l'agrégation fruits et légumes

Concevoir le plan d'organisation d'un laboratoire d'agrégation en repérant le circuit des analyses réalisées sur les produits et, si besoin, les aménagements nécessaires à une personne en situation de handicap, afin d'assurer le respect des procédures, les protocoles d'agrégation fruits et légumes et éviter les contaminations

S'assurer de la conformité des outils et matériels de contrôle en vérifiant le respect des procédures et des contrôles périodiques afin de garantir des résultats d'analyse fiables et conformes aux exigences commerciales et réglementaires applicables aux fruits et légumes

Faire procéder au contrôle de fonctionnement des outils et à leur étalonnage par un technicien habilité afin d'assurer des prises de mesures conformes

Faire contrôler périodiquement les appareils de pesage par un technicien habilité selon la fréquence d'utilisation du matériel et par un organisme de contrôle afin de respecter les directives réglementant l'utilisation des appareils de métrologie

Assurer l'approvisionnement régulier en matériels et consommables, par un système de gestion des stocks approprié, afin de disposer, selon les besoins, du matériel nécessaire aux mesures d'agrégation de manière sécurisée et conforme aux procédures

Définir les protocoles d'entretien et de nettoyage des outils et matériels d'agrégation selon les modalités de fonctionnement des matériels et des préconisations du contrat de maintenance afin de garantir la fiabilité des résultats d'analyse et d'éviter tout dysfonctionnement

Assurer le développement des compétences des membres du service agrégation fruits et légumes en vérifiant que les collaborateurs disposent de l'ensemble des données et savoir-faire nécessaires à la réalisation de leur mission, conformément aux pratiques et fonctionnement de l'entreprise afin de professionnaliser les collaborateurs et faire respecter les procédures et protocoles mis en place en interne

Etablir des fiches de poste en fonction du fonctionnement de l'entreprise et de l'organisation du travail de son service agrégation afin de permettre aux nouveaux salariés d'identifier leurs fonctions et les compétences inhérentes aux activités d'agrégation fruits et légumes

Conduire un entretien d'évaluation des compétences d'un membre de l'équipe afin de définir, si besoin, un plan de professionnalisation permettant au collaborateur d'assurer l'intégralité des missions et fonctions de sa fiche de poste et de mettre en place, dans le respect de la réglementation, les aménagements nécessaires en matière en situation de handicap

Etablir un plan d'amélioration continue par des réunions d'analyse de pratique régulières et des contrôles ponctuels afin garantir le respect des procédures et protocoles liés à la pratique d'agréage fruits et légumes, conformément aux objectifs commerciaux et réglementaires et des démarches qualité de l'entreprise

Contrôler la conformité des lots de fruits et légumes dans le respect des procédures et des règles d'hygiène et de sécurité au regard des objectifs définis par les exigences commerciales et réglementaires en fonction des priorités d'analyse produit d'un lot et des délais à respecter afin d'émettre la décision d'acceptation, de refus ou de traitement de la marchandise conformément aux cahiers des charges et à la réglementation applicables aux fruits et légumes

Contrôler le respect des caractéristiques minimales des marchandises et des catégories commerciales définies par le cahier des charges et la réglementation, en fonction des priorités d'analyse produit d'un lot et des délais à respecter pour s'assurer que les exigences qualitatives sont respectées en fonction des exigences commerciales, réglementaires et sanitaires attendues dans le secteur des fruits et légumes

Contrôler les marquages et étiquetages d'un lot de fruits et légumes en vérifiant la lisibilité, la légalité et la justesse des mentions marquées sur les produits afin d'éviter toute non-conformité, assurer la traçabilité et garantir le respect de la normalisation de l'étiquetage

S'assurer de la traçabilité des lots de fruits et légumes par l'attribution et l'enregistrement des numéros de lots afin de garantir le suivi des marchandises à toutes les étapes de sa circulation, jusqu'à la commercialisation

Evaluer les caractéristiques qualitatives et évolutives d'un lot de fruits et légumes selon les méthodes d'évaluation adaptées aux produits, pour définir les opérations à appliquer (murissage, transformation, etc.) et la destination des marchandises afin de vérifier que la qualité du lot correspond à l'usage auquel il est destiné et comment il est possible de le proposer aux potentiels clients et répond aux exigences commerciales, réglementaires et sanitaires

Identifier les caractéristiques qualitatives d'un lot de fruits et légumes réceptionné en utilisant des outils d'analyse afin de garantir des opérations de tri et de calibrage conformes aux exigences réglementaires, commerciales et qualitatives et déterminer ses caractéristiques organoleptiques et évolutives afin de procéder à sa mise en marché

Entretenir et nettoyer des outils d'agréage fruits et légumes en respectant les procédures d'hygiène et les protocoles d'entretien propres à chaque outil afin de garantir des résultats d'analyse conformes à la réalité des caractéristiques du produit traité

Opérer le suivi d'échantillons en assurant leur stockage en échantillothèque conformément aux conditions de vie du produit afin de mesurer l'évolution qualitative des lots de fruits et légumes et garantir le respect des cahiers des charges commerciaux

Prélever des échantillons selon la procédure de prélèvement en échantillothèque pour assurer un suivi représentatif d'un lot, ses défauts ou anomalies et la maturation des produits

Mesurer périodiquement l'évolution des caractéristiques qualitatives d'un produit intégré à l'échantillothèque afin de garantir vérifier l'évolution du produit au regard des exigences commerciales, sanitaires et réglementaires et bénéficier, si besoin, d'une valeur de référence en cas de litige avec le destinataire du produit

Analyser les résultats des suivis de produits effectués en repérant les modalités d'évolution des lots de fruits et légumes et en établissant les statistiques afin de transmettre aux différents services les informations collectées et permettre la mise en place de mesures correctives, la traçabilité qualitative du produit et disposer, si besoin, d'éléments de sélection future de lots

Procéder au prélèvement d'échantillons ou d'échantillons de contrôle à partir de la procédure d'agréage fruits et légumes et du document de référence du lot à évaluer dans le respect des règles de représentativité proportionnelle afin de garantir des résultats d'analyse conformes aux caractéristiques qualitatives d'un lot complet

Calculer la taille d'un échantillon selon la taille du lot, les caractéristiques constitutives du lot et la typologie d'analyse à réaliser afin de garantir la représentation proportionnelle d'un lot et assurer la fiabilité de la conformité de toute analyse effectuée

Prélever un échantillon dans le respect des procédures d'échantillonnage et d'agréage fruits et légumes afin de procéder aux analyses de laboratoire ou organoleptiques d'un lot

Garantir la qualité des produits stockés en effectuant une évaluation qualitative des lots de fruits et légumes en stocks et en déterminant leur évolution afin de garantir une commercialisation des fruits et légumes conformes aux exigences réglementaires, sanitaires et commerciales

Contrôler l'évolution des caractéristiques minimales d'un lot de fruits et légumes afin de respecter les critères marchands de la réglementation commerciale des fruits et légumes

S'assurer du respect des températures de stockage adaptés aux produits, au stockage et à ses phases de maturation afin de garantir le respect des règles de stockage et de conservation de la qualité des lots de fruits et légumes
Mesurer l'évolution qualitative d'un lot de fruits et légumes en respectant la périodicité des analyses correspondantes aux produits analysés afin de procéder à une orientation des lots et une commercialisation adaptée aux exigences des cahiers des charges clients

Procéder aux retraits et/ou isolements des marchandises non conformes en fonction des résultats d'analyse ou des observations afin de garantir un respect des exigences commerciales, sanitaires et réglementaires applicables au secteur des fruits et légumes

Arbitrer la destination d'un lot de fruits et légumes en tenant compte de ses caractéristiques qualitatives et des critères définis par les cahiers des charges clients entre les différentes destinations envisageables afin d'assurer une activité économique conforme aux objectifs de l'entreprise

Valider l'entrée en stock d'un lot de fruits et légumes en fonction des résultats de contrôle de conformité et d'évaluation de la qualité réalisée lors de l'agrèage afin de garantir le taux de service de l'entreprise dans le respect des exigences commerciales, sanitaires et réglementaires

Définir la destination d'un lot de fruits et légumes en établissant l'usage pouvant en être fait ou en choisissant le client destinataire du lot en fonction des caractéristiques qualitatives et organoleptiques du lot afin de répondre aux objectifs économiques de l'entreprise

Assurer le suivi et le traitement des non-conformités d'un lot de fruits et légumes en appliquant les procédures de gestion adaptées et en enregistrant toutes les données permettant leur analyse dans une démarche d'amélioration continue afin de garantir le respect des exigences commerciales et réglementaires en entreprise

Etablir un rapport de non-conformité argumenté précisant les critères de non-conformité et l'ensemble des procédures de contrôle, de constatation et d'expertise afin de servir de document de référence en cas de litige et d'informer tous les services concernés

Faire procéder au retour, à l'évacuation ou à la remise en conformité d'un lot en appliquant les procédures légales et réglementaires adaptées afin de garantir le traitement des non-conformités suivant les usages professionnels Etablir un rapport d'agrèage fruits et légumes complet détaillant les résultats d'analyse des lots contrôlés et évalués en analysant les données pour valider l'atteinte des objectifs fixés afin de garantir une traçabilité et une gestion économique du produit en fonction des caractéristiques qualitatives d'un lot

Procéder au calcul des résultats d'analyse sur la fiche d'agrèage fruits et légumes d'un lot afin d'évaluer le respect des seuils de conformités attendus

Interpréter sur une fiche d'agrèage fruits et légumes les résultats des mesures et analyses effectuées afin d'établir une cartographie complète des lots et de contrôler le respect des conformités

Concevoir des procédures liées aux démarches et référentiels qualité applicables au secteur des fruits et légumes en coconstruisant avec les services concernés les process et modalités de fonctionnement et de communication afin de garantir la faisabilité et le respect de la mise en œuvre des procédures établies en référence aux attendus des certifications souhaitées et des obligations réglementaires

Analyser, en concertation avec les services concernés, les référentiels qualité des certifications souhaitées et des obligations réglementaires afin d'en extraire les critères à vérifier en fonction des produits, des services proposés par l'entreprise

Analyser, en collaboration avec les services concernés, l'organisation interne de l'entreprise en établissant un diagramme des opérations, la politique et la stratégie de l'entreprise et les éléments clés du système d'information, afin d'élaborer les procédures qualité à concevoir pour garantir le bon fonctionnement de l'entreprise et le respect des référentiels

Rédiger les procédures liées aux démarches qualité applicables dans le secteur des fruits et légumes en schématisant l'organisation interne par la représentation des chaînes de travail et du système d'information associé, en y associant les documents complémentaires afin de garantir la mise en œuvre des démarches qualité dans l'entreprise par tous les acteurs concernés

Déployer les procédures liées aux démarches qualité applicables au secteur des fruits et légumes auprès de l'ensemble des acteurs en s'assurant de leur compréhension des enjeux et des modalités de mise en œuvre afin de garantir l'application des référentiels conforme aux critères et exigences imposées le cahier des charges des démarches qualité

Diffuser auprès des équipes les bonnes pratiques liées à la démarche qualité en animant des ateliers de co-développement afin d'ancrer les comportements et les actions nécessaires à l'application des procédures

Analyser la procédure mise en œuvre en évaluant régulièrement les points de contrôle, en recherchant les anomalies de fonctionnement et en demandant un feedback aux équipes afin de proposer des mesures correctives applicables

et acceptées par les personnes concernées

Analyser en permanence les dysfonctionnements, à partir d'une anomalie constatée par les équipes sur le système ou sur la procédure mise en place, en établissant des modalités de feed-back simples et valorisantes afin d'améliorer le système qualité global, sécuriser les process, ancrer une FOOD SAFETY CULTURE auprès des équipes et contribuer à l'amélioration constante des systèmes qualité mis en œuvre

Réaliser des audits internes et des opérations de contrôles préalables au déroulement d'un audit en s'assurant de l'application des procédures et en vérifiant les points de contrôle afin d'assurer l'obtention de la certification Qualité et la bonne application des dispositifs de prise en charge du handicap

Analyser le référentiel d'audit à partir des cahiers des charges des certifications qualité et des grilles d'analyse prédéfinies pour déterminer les points de contrôle à évaluer

Procéder aux opérations de contrôles documentaires et de contrôles sur le terrain, en validant les opérations correctement réalisées et en identifiant les dysfonctionnements éventuels afin d'élaborer un plan d'action de mesures correctives à mettre en œuvre avant l'audit externe

Analyser les résultats des contrôles opérés, dans une démarche d'amélioration continue et en concertation avec les équipes concernées, afin de proposer des mesures correctives contribuant à la validation future des certifications Qualité

Analyser les indicateurs qualité « produit » à partir des tableaux de suivi synthétisant les fiches d'agrèges fruits et légumes, en comparant les statistiques périodiques des différents produits pour faire évoluer les pratiques et les procédures et établir les orientations stratégiques, commerciales et qualité

Recueillir les informations issues des fiches d'agrèges fruits et légumes en distinguant les données liées aux conformités et aux non-conformités afin de mesurer l'uniformisation et la constance des qualités des produits évalués et évaluer la qualité produit proposée par les fournisseurs ou par l'entreprise

Interpréter les statistiques issues des informations notifiées dans les fiches d'agrèges fruits et légumes en évaluant les seuils de conformité et de tolérance, les caractéristiques qualitatives identifiées et le taux de service afin d'améliorer les processus d'agrèges et définir si besoin d'autres critères et/ou process garantissant la conformité des marchandises

Opérer un suivi des réclamations clients/fournisseurs en analysant chaque réclamation au regard du parcours des fruits et légumes de leur réception à leur expédition afin de permettre le respect des exigences des cahiers des charges en proposant des actions correctives

Enregistrer les réclamations clients/fournisseurs à partir des documents liés aux flux des fruits et légumes dans l'entreprise en triant les réclamations par catégories afin d'analyser les fréquences et causes de réclamations

Proposer des actions correctives à partir de l'analyse et de l'interprétation des réclamations en évaluant l'impact des process déjà mis en place sur l'objet des réclamations et en mesurant l'impact des modalités correctives afin d'obtenir un taux de satisfaction/clientes conformes aux objectifs définis par les cahiers des charges

Mettre en œuvre des actions correctives en mesurant leur efficacité au regard de la réclamation d'origine et de leur intégration dans le process global afin de garantir un taux de service client/fournisseur en constante amélioration et la fluidité du diagramme des opérations

Opérer un suivi des PRP relatifs à la qualité produit en contrôlant l'ensemble des process au regard du guide des bonnes pratiques et des procédures mises en place par l'entreprise afin de garantir le respect de la démarche de prévention des risques alimentaires selon la méthode HACCP

Mettre en place une procédure de contrôle permanent en définissant la méthode de contrôle et les critères d'analyse ainsi que les points de contrôle indispensables au bon fonctionnement du plan de prévention des risques alimentaires afin d'intégrer de manière permanente, au sein de l'entreprise les pratiques éliminant la survenance de tous les dangers conduisant à un risque alimentaire

Analyser de manière constante les anomalies constatées lors des opérations de contrôle des PRP en concertation avec l'ensemble des personnes concernées dans les différents services de l'entreprise afin de remédier aux situations pouvant générer un risque alimentaire et modifier les procédures en fonction

Opérer un suivi des PRP relatifs à la qualité produit en contrôlant l'ensemble des process au regard du guide des bonnes pratiques et des procédures mises en place par l'entreprise afin de garantir le respect de la démarche de prévention des risques alimentaires selon la méthode HACCP

Mettre en place une procédure de contrôle permanent en définissant la méthode de contrôle et les critères d'analyse ainsi que les points de contrôle indispensables au bon fonctionnement du plan de prévention des risques alimentaires afin d'intégrer de manière permanente, au sein de l'entreprise les pratiques éliminant la survenance de tous les dangers conduisant à un risque alimentaire

Analyser de manière constante les anomalies constatées lors des opérations de contrôle des PRP en concertation

avec l'ensemble des personnes concernées dans les différents services de l'entreprise afin de remédier aux situations pouvant générer un risque alimentaire et modifier les procédures en fonction

Blocs de compétences

RNCP38775BC01 — Organiser une procédure d'agrèage de fruits et légumes

LISTE DE COMPÉTENCES

Concevoir des documents d'agrèage fruits et légumes informatisés à partir des exigences des cahiers des charges et de la réglementation commerciale en vigueur afin d'assurer des pratiques d'agrèage permettant l'évaluation et la conformité des lots de fruits et légumes

Contrôler la validité des textes réglementaires appliqués en assurant une veille auprès de différentes institutions afin de respecter les exigences réglementaires en cours

Définir l'ensemble des critères nécessitant un contrôle du produit durant toute la durée de vie du produit de sa production à sa commercialisation afin de garantir le respect de la réglementation commerciale et de préserver les caractéristiques qualitatives des lots de fruits et légumes

Actualiser les documents d'agrèage fruits et légumes à partir de l'analyse qualitative des produits de sa production à sa commercialisation dans une démarche d'amélioration continue pour garantir la fiabilité permanente des contrôles réalisés sur les marchandises traitées par l'entreprise

Elaborer des procédures et des protocoles d'utilisation des outils et matériels applicables à l'ensemble des stades de circulation des marchandises et au fonctionnement de l'entreprise afin de garantir des contrôles normés répondant aux exigences réglementaires et commerciales, assurer la sécurité des biens et des personnes et réaliser les aménagements nécessaires aux personnes en situation de handicap

Elaborer les procédures d'agrèage fruits et légumes à appliquer selon le stade de circulation des marchandises dans l'entreprise en identifiant les points de contrôle et leurs exigences, et en définissant le diagramme des opérations, afin de garantir des pratiques professionnelles homogènes respectant les exigences commerciales et réglementaires vis-à-vis des marchandises et du personnel

Rédiger les protocoles d'utilisation des outils de mesure de la qualité permettant une manipulation des matériels constante et conforme aux pratiques professionnelles afin d'assurer la fiabilité et la justesse de la lecture des mesures effectuées

Définir les règles d'échantillonnage applicables en fonction des usages du métier et du stade de la circulation des produits dans l'entreprise pour obtenir une quantité de marchandises prélevées représentative du lot de fruits et légumes évalué

Analyser les cahiers des charges clients en identifiant les critères et leurs attendus ainsi que les seuils de tolérance en vérifiant leur conformité aux réglementations en cours afin de déterminer les opérations et contrôles à appliquer pour répondre aux exigences commerciales et réglementaires définies par les clients

Contrôler la conformité des informations contenues dans le cahier des charges afin de garantir le respect des normes réglementaires

Rédiger les fiches produit « fruits et légumes » synthétisant les critères des cahiers des charges en précisant les exigences qualitatives du produit, les modalités de préservation qualitative du produit et les critères d'emballage, de conditionnement et de marquage du produit afin de transmettre en interne les informations essentielles devant être prises en compte à chaque étape de circulation des marchandises dans l'entreprise

Vérifier l'application des informations transmises aux services concernés au regard de toute modification ou mise à jour des cahiers des charges pour garantir le respect des exigences client et la pratique d'agrèage fruits et légumes

Rédiger des cahiers des charges produit respectant les exigences commerciales et réglementaires applicables aux fruits et légumes, utilisables en interne et/ou destinés aux relations commerciales, afin de déterminer l'ensemble des critères et règles garantissant la commercialisation des fruits et légumes, leur traçabilité et le plan de maîtrise sanitaire

Définir l'ensemble des critères à prendre en considération, les procédures à respecter, les exigences qualitatives du produit, les modalités de préservation qualitative du produit et les critères d'emballage, de conditionnement, de transport et de marquage du produit afin d'assurer la commercialisation de lots de fruits et légumes répondant aux exigences réglementaires et commerciales

Structurer le cahier des charges en différents chapitres synthétisant toutes les informations recueillies, à destination des services internes et externes tout en étant précis sur les exigences attendues afin de rédiger des documents lisibles et contractuels permettant à l'entreprise de fiabiliser ses pratiques professionnelles et ses échanges

commerciaux

Opérer une veille réglementaire à partir des différentes institutions nationales, internationales et/ou professionnelles en s'assurant que la réglementation est connue et appliquée par chaque service concerné afin de garantir une commercialisation des fruits et légumes conformes aux exigences réglementaires

Concevoir le système de veille en mettant en place des outils digitaux de veille réglementaire pour assurer un suivi permanent et sécurisé des évolutions réglementaires

Assurer la traçabilité réglementaire sur la mise à jour des données utilisées par l'entreprise par un système de références documentaires afin de garantir une conformité réglementaire et commerciale actualisée

Vérifier l'application des informations transmises aux services concernés au regard de toute modification ou mise à jour réglementaire afin de garantir le respect des nouveaux textes en vigueur applicables au secteur des fruits et légumes

Mettre en place un laboratoire d'analyse des lots de fruits et légumes en organisant les espaces, en sélectionnant le matériel nécessaire et en définissant leurs procédures et protocoles d'utilisation et de maintenance, afin de garantir une évaluation qualitative des lots de fruits et légumes conformément aux exigences réglementaires et aux cahiers des charges internes et externes et assurer la sécurité des processus et produits

Sélectionner les matériels nécessaires à l'agrégation organoleptique correspondant aux types de fruits et légumes et à la fréquence d'analyse afin d'opérer des analyses fiables et conformes aux exigences internes et externes

Recenser les fournisseurs de matériels d'agrégation fruits et légumes en fonction de la qualité et des caractéristiques des matériels nécessaires afin de sélectionner les outils les plus adaptés à la pratique d'agrégation fruits et légumes de l'entreprise et de disposer des éléments permettant la réalisation d'un budget de fonctionnement et d'investissement

Négocier avec les fournisseurs l'achat des matériels adaptés à la pratique de l'agrégation fruits et légumes de l'entreprise et à la qualité des matériels, en respectant les exigences budgétaires de l'entreprise afin d'optimiser le coût global de l'agrégation fruits et légumes

Concevoir le plan d'organisation d'un laboratoire d'agrégation en repérant le circuit des analyses réalisées sur les produits et, si besoin, les aménagements nécessaires à une personne en situation de handicap, afin d'assurer le respect des procédures, les protocoles d'agrégation fruits et légumes et éviter les contaminations

S'assurer de la conformité des outils et matériels de contrôle en vérifiant le respect des procédures et des contrôles périodiques afin de garantir des résultats d'analyse fiables et conformes aux exigences commerciales et réglementaires applicables aux fruits et légumes

Faire procéder au contrôle de fonctionnement des outils et à leur étalonnage par un technicien habilité afin d'assurer des prises de mesures conformes

Faire contrôler périodiquement les appareils de pesage par un technicien habilité selon la fréquence d'utilisation du matériel et par un organisme de contrôle afin de respecter les directives réglementant l'utilisation des appareils de métrologie

Assurer l'approvisionnement régulier en matériels et consommables, par un système de gestion des stocks approprié, afin de disposer, selon les besoins, du matériel nécessaire aux mesures d'agrégation de manière sécurisée et conforme aux procédures

Définir les protocoles d'entretien et de nettoyage des outils et matériels d'agrégation selon les modalités de fonctionnement des matériels et des préconisations du contrat de maintenance afin de garantir la fiabilité des résultats d'analyse et d'éviter tout dysfonctionnement

Assurer le développement des compétences des membres du service agrégation fruits et légumes en vérifiant que les collaborateurs disposent de l'ensemble des données et savoir-faire nécessaires à la réalisation de leur mission, conformément aux pratiques et fonctionnement de l'entreprise afin de professionnaliser les collaborateurs et faire respecter les procédures et protocoles mis en place en interne

Etablir des fiches de poste en fonction du fonctionnement de l'entreprise et de l'organisation du travail de son service agrégation afin de permettre aux nouveaux salariés d'identifier leurs fonctions et les compétences inhérentes aux activités d'agrégation fruits et légumes

Conduire un entretien d'évaluation des compétences d'un membre de l'équipe afin de définir, si besoin, un plan de professionnalisation permettant au collaborateur d'assurer l'intégralité des missions et fonctions de sa fiche de poste et de mettre en place, dans le respect de la réglementation, les aménagements nécessaires en matière de situation de handicap

Etablir un plan d'amélioration continue par des réunions d'analyse de pratique régulières et des contrôles ponctuels afin de garantir le respect des procédures et protocoles liés à la pratique d'agrégation fruits et légumes, conformément aux objectifs commerciaux et réglementaires et des démarches qualité de l'entreprise

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle dans une entreprise relevant du secteur fruits et légumes :

Rédaction d'un cahier des charges produit complet adapté aux pratiques de l'entreprise du secteur de fruits et légumes

Rédaction d'une fiche Produit et d'une fiche d'agrégation fruits et légumes associée

Rédaction d'une procédure d'agrégation fruits et légumes complète

Conception de l'implantation d'un laboratoire d'analyse des fruits et légumes (outils, matériels, organisation d'espace)

Réalisation de contrôles de conformité et de fonctionnement d'outils d'un laboratoire d'agrégation fruits et légumes

Rédaction d'une fiche de poste complète et à jour d'agréateur fruits et légumes

RNCP38775BC02 — Mettre en œuvre une procédure d'agrégation de fruits et légumes

LISTE DE COMPÉTENCES

Contrôler la conformité des lots de fruits et légumes dans le respect des procédures et des règles d'hygiène et de sécurité au regard des objectifs définis par les exigences commerciales et réglementaires en fonction des priorités d'analyse produit d'un lot et des délais à respecter afin d'émettre la décision d'acceptation, de refus ou de traitement de la marchandise conformément aux cahiers des charges et à la réglementation applicables aux fruits et légumes

Contrôler le respect des caractéristiques minimales des marchandises et des catégories commerciales définies par le cahier des charges et la réglementation, en fonction des priorités d'analyse produit d'un lot et des délais à respecter pour s'assurer que les exigences qualitatives sont respectées en fonction des exigences commerciales, réglementaires et sanitaires attendues dans le secteur des fruits et légumes

Contrôler les marquages et étiquetages d'un lot de fruits et légumes en vérifiant la lisibilité, la légalité et la justesse des mentions marquées sur les produits afin d'éviter toute non-conformité, assurer la traçabilité et garantir le respect de la normalisation de l'étiquetage

S'assurer de la traçabilité des lots de fruits et légumes par l'attribution et l'enregistrement des numéros de lots afin de garantir le suivi des marchandises à toutes les étapes de sa circulation, jusqu'à la commercialisation

Évaluer les caractéristiques qualitatives et évolutives d'un lot de fruits et légumes selon les méthodes d'évaluation adaptées aux produits, pour définir les opérations à appliquer (mûrissement, transformation, etc.) et la destination des marchandises afin de vérifier que la qualité du lot correspond à l'usage auquel il est destiné et comment il est possible de le proposer aux potentiels clients et répond aux exigences commerciales, réglementaires et sanitaires

Identifier les caractéristiques qualitatives d'un lot de fruits et légumes réceptionné en utilisant des outils d'analyse afin de garantir des opérations de tri et de calibrage conformes aux exigences réglementaires, commerciales et qualitatives et déterminer ses caractéristiques organoleptiques et évolutives afin de procéder à sa mise en marché

Entretien et nettoyage des outils d'agrégation fruits et légumes en respectant les procédures d'hygiène et les protocoles d'entretien propres à chaque outil afin de garantir des résultats d'analyse conformes à la réalité des caractéristiques du produit traité

Opérer le suivi d'échantillons en assurant leur stockage en échantillonnage conformément aux conditions de vie du produit afin de mesurer l'évolution qualitative des lots de fruits et légumes et garantir le respect des cahiers des charges commerciaux

Prélever des échantillons selon la procédure de prélèvement en échantillonnage pour assurer un suivi représentatif d'un lot, ses défauts ou anomalies et la maturation des produits

Mesurer périodiquement l'évolution des caractéristiques qualitatives d'un produit intégré à l'échantillonnage afin de garantir vérifier l'évolution du produit au regard des exigences commerciales, sanitaires et réglementaires et bénéficier, si besoin, d'une valeur de référence en cas de litige avec le destinataire du produit

Analyser les résultats des suivis de produits effectués en repérant les modalités d'évolution des lots de fruits et légumes et en établissant les statistiques afin de transmettre aux différents services les informations collectées et permettre la mise en place de mesures correctives, la traçabilité qualitative du produit et disposer, si besoin, d'éléments de sélection future de lots

Procéder au prélèvement d'échantillons ou d'échantillons de contrôle à partir de la procédure d'agrégation fruits et légumes et du document de référence du lot à évaluer dans le respect des règles de représentativité proportionnelle afin de garantir des résultats d'analyse conformes aux caractéristiques qualitatives d'un lot complet

Calculer la taille d'un échantillon selon la taille du lot, les caractéristiques constitutives du lot et la typologie d'analyse à réaliser afin de garantir la représentation proportionnelle d'un lot et assurer la fiabilité de la conformité de toute analyse effectuée

Prélever un échantillon dans le respect des procédures d'échantillonnage et d'agrégation fruits et légumes afin de procéder aux analyses de laboratoire ou organoleptiques d'un lot

Garantir la qualité des produits stockés en effectuant une évaluation qualitative des lots de fruits et légumes en stocks et en déterminant leur évolution afin de garantir une commercialisation des fruits et légumes conformes aux exigences réglementaires, sanitaires et commerciales

Contrôler l'évolution des caractéristiques minimales d'un lot de fruits et légumes afin de respecter les critères marchands de la réglementation commerciale des fruits et légumes

S'assurer du respect des températures de stockage adaptés aux produits, au stockage et à ses phases de maturation afin de garantir le respect des règles de stockage et de conservation de la qualité des lots de fruits et légumes

Mesurer l'évolution qualitative d'un lot de fruits et légumes en respectant la périodicité des analyses correspondantes aux produits analysés afin de procéder à une orientation des lots et une commercialisation adaptée aux exigences des cahiers des charges clients

Procéder aux retraits et/ou isolements des marchandises non conformes en fonction des résultats d'analyse ou des observations afin de garantir un respect des exigences commerciales, sanitaires et réglementaires applicables au secteur des fruits et légumes

Arbitrer la destination d'un lot de fruits et légumes en tenant compte de ses caractéristiques qualitatives et des critères définis par les cahiers des charges clients entre les différentes destinations envisageables afin d'assurer une activité économique conforme aux objectifs de l'entreprise

Valider l'entrée en stock d'un lot de fruits et légumes en fonction des résultats de contrôle de conformité et d'évaluation de la qualité réalisée lors de l'agrèage afin de garantir le taux de service de l'entreprise dans le respect des exigences commerciales, sanitaires et réglementaires

Définir la destination d'un lot de fruits et légumes en établissant l'usage pouvant en être fait ou en choisissant le client destinataire du lot en fonction des caractéristiques qualitatives et organoleptiques du lot afin de répondre aux objectifs économiques de l'entreprise

Assurer le suivi et le traitement des non-conformités d'un lot de fruits et légumes en appliquant les procédures de gestion adaptées et en enregistrant toutes les données permettant leur analyse dans une démarche d'amélioration continue afin de garantir le respect des exigences commerciales et réglementaires en entreprise

Etablir un rapport de non-conformité argumenté précisant les critères de non-conformité et l'ensemble des procédures de contrôle, de constatation et d'expertise afin de servir de document de référence en cas de litige et d'informer tous les services concernés

Faire procéder au retour, à l'évacuation ou à la remise en conformité d'un lot en appliquant les procédures légales et réglementaires adaptées afin de garantir le traitement des non-conformités suivant les usages professionnels Etablir un rapport d'agrèage fruits et légumes complet détaillant les résultats d'analyse des lots contrôlés et évalués en analysant les données pour valider l'atteinte des objectifs fixés afin de garantir une traçabilité et une gestion économique du produit en fonction des caractéristiques qualitatives d'un lot

Procéder au calcul des résultats d'analyse sur la fiche d'agrèage fruits et légumes d'un lot afin d'évaluer le respect des seuils de conformités attendus

Interpréter sur une fiche d'agrèage fruits et légumes les résultats des mesures et analyses effectuées afin d'établir une cartographie complète des lots et de contrôler le respect des conformités

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle dans une entreprise relevant du secteur fruits et légumes avec restitution et explicitation de pratiques professionnelles :

Agrèage d'un lot de fruits et légumes

Évaluation des caractéristiques qualitatives d'un lot de fruits et légumes

Contrôle qualitatif d'un lot de fruits et légumes en échantillonnage

Prélèvement organisé des différents échantillons à analyser.

Évaluation qualitative de lots de fruits et légumes stockés

Enregistrements et Analyse de résultats d'agrèage avec orientation des lots de fruits et légumes

Gestion de non-conformités en situation réelle de travail

RNCP38775BC03 — Mettre en place une démarche qualité globale applicable au secteur des fruits et légumes

LISTE DE COMPÉTENCES

Concevoir des procédures liées aux démarches et référentiels qualité applicables au secteur des fruits et légumes en coconstruisant avec les services concernés les process et modalités de fonctionnement et de communication afin de garantir la faisabilité et le respect de la mise en œuvre des procédures établies en référence aux attendus des certifications souhaitées et des obligations réglementaires

Analyser, en concertation avec les services concernés, les référentiels qualité des certifications souhaitées et des obligations réglementaires afin d'en extraire les critères à vérifier en fonction des produits, des services proposés par l'entreprise

Analyser, en collaboration avec les services concernés, l'organisation interne de l'entreprise en établissant un diagramme des opérations, la politique et la stratégie de l'entreprise et les éléments clés du système d'information, afin d'élaborer les procédures qualité à concevoir pour garantir le bon fonctionnement de l'entreprise et le respect des référentiels

Rédiger les procédures liées aux démarches qualité applicables dans le secteur des fruits et légumes en schématisant l'organisation interne par la représentation des chaînes de travail et du système d'information associé, en y associant les documents complémentaires afin de garantir la mise en œuvre des démarches qualité dans l'entreprise par tous les acteurs concernés

Déployer les procédures liées aux démarches qualité applicables au secteur des fruits et légumes auprès de l'ensemble des acteurs en s'assurant de leur compréhension des enjeux et des modalités de mise en œuvre afin de garantir l'application des référentiels conforme aux critères et exigences imposées le cahier des charges des démarches qualité

Diffuser auprès des équipes les bonnes pratiques liées à la démarche qualité en animant des ateliers de co-développement afin d'ancrer les comportements et les actions nécessaires à l'application des procédures

Analyser la procédure mise en œuvre en évaluant régulièrement les points de contrôle, en recherchant les anomalies de fonctionnement et en demandant un feedback aux équipes afin de proposer des mesures correctives applicables et acceptées par les personnes concernées

Analyser en permanence les dysfonctionnements, à partir d'une anomalie constatée par les équipes sur le système ou sur la procédure mise en place, en établissant des modalités de feed-back simples et valorisantes afin d'améliorer le système qualité global, sécuriser les process, ancrer une FOOD SAFETY CULTURE auprès des équipes et contribuer à l'amélioration constante des systèmes qualité mis en œuvre

Réaliser des audits internes et des opérations de contrôles préalables au déroulement d'un audit en s'assurant de l'application des procédures et en vérifiant les points de contrôle afin d'assurer l'obtention de la certification Qualité et la bonne application des dispositifs de prise en charge du handicap

Analyser le référentiel d'audit à partir des cahiers des charges des certifications qualité et des grilles d'analyse prédéfinies pour déterminer les points de contrôle à évaluer

Procéder aux opérations de contrôles documentaires et de contrôles sur le terrain, en validant les opérations correctement réalisées et en identifiant les dysfonctionnements éventuels afin d'élaborer un plan d'action de mesures correctives à mettre en œuvre avant l'audit externe

Analyser les résultats des contrôles opérés, dans une démarche d'amélioration continue et en concertation avec les équipes concernées, afin de proposer des mesures correctives contribuant à la validation future des certifications Qualité

Analyser les indicateurs qualité « produit » à partir des tableaux de suivi synthétisant les fiches d'agrèages fruits et légumes, en comparant les statistiques périodiques des différents produits pour faire évoluer les pratiques et les procédures et établir les orientations stratégiques, commerciales et qualité

Recueillir les informations issues des fiches d'agrèages fruits et légumes en distinguant les données liées aux conformités et aux non-conformités afin de mesurer l'uniformisation et la constance des qualités des produits évalués et évaluer la qualité produit proposée par les fournisseurs ou par l'entreprise

Interpréter les statistiques issues des informations notifiées dans les fiches d'agrèage fruits et légumes en évaluant les seuils de conformité et de tolérance, les caractéristiques qualitatives identifiées et le taux de service afin d'améliorer les processus d'agrèage et définir si besoin d'autres critères et/ou process garantissant la conformité des marchandises

Opérer un suivi des réclamations clients/fournisseurs en analysant chaque réclamation au regard du parcours des fruits et légumes de leur réception à leur expédition afin de permettre le respect des exigences des cahiers des charges en proposant des actions correctives

Enregistrer les réclamations clients/fournisseurs à partir des documents liés aux flux des fruits et légumes dans l'entreprise en triant les réclamations par catégories afin d'analyser les fréquences et causes de réclamations

Proposer des actions correctives à partir de l'analyse et de l'interprétation des réclamations en évaluant l'impact des process déjà mis en place sur l'objet des réclamations et en mesurant l'impact des modalités correctives afin d'obtenir un taux de satisfaction/clientes conformes aux objectifs définis par les cahiers des charges

Mettre en œuvre des actions correctives en mesurant leur efficacité au regard de la réclamation d'origine et de leur intégration dans le process global afin de garantir un taux de service client/fournisseur en constante amélioration et la

fluidité du diagramme des opérations

Opérer un suivi des PRP relatifs à la qualité produit en contrôlant l'ensemble des process au regard du guide des bonnes pratiques et des procédures mises en place par l'entreprise afin de garantir le respect de la démarche de prévention des risques alimentaires selon la méthode HACCP

Mettre en place une procédure de contrôle permanent en définissant la méthode de contrôle et les critères d'analyse ainsi que les points de contrôle indispensables au bon fonctionnement du plan de prévention des risques alimentaires afin d'intégrer de manière permanente, au sein de l'entreprise les pratiques éliminant la survenance de tous les dangers conduisant à un risque alimentaire

Analyser de manière constante les anomalies constatées lors des opérations de contrôle des PRP en concertation avec l'ensemble des personnes concernées dans les différents services de l'entreprise afin de remédier aux situations pouvant générer un risque alimentaire et modifier les procédures en fonction

Opérer un suivi des PRP relatifs à la qualité produit en contrôlant l'ensemble des process au regard du guide des bonnes pratiques et des procédures mises en place par l'entreprise afin de garantir le respect de la démarche de prévention des risques alimentaires selon la méthode HACCP

Mettre en place une procédure de contrôle permanent en définissant la méthode de contrôle et les critères d'analyse ainsi que les points de contrôle indispensables au bon fonctionnement du plan de prévention des risques alimentaires afin d'intégrer de manière permanente, au sein de l'entreprise les pratiques éliminant la survenance de tous les dangers conduisant à un risque alimentaire

Analyser de manière constante les anomalies constatées lors des opérations de contrôle des PRP en concertation avec l'ensemble des personnes concernées dans les différents services de l'entreprise afin de remédier aux situations pouvant générer un risque alimentaire et modifier les procédures en fonction

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle dans une entreprise relevant du secteur des fruits et légumes avec réalisation d'une production :

Formalisation, dans une entreprise relevant du secteur des fruits et légumes, d'un diagramme des opérations détaillé avec identification des points de contrôle

Elaboration d'une analyse des flux de marchandises à partir d'un plan d'entreprise détaillant les différents types de flux. Identification des Prp, PRPo et CCP à partir d'un diagramme des opérations

Analyse d'une procédure avec proposition de corrections ou d'actions correctives et rédaction d'une version mise à jour.

Analyse détaillée des non-conformités « produit » avec tableau de gestion

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'Agréeur assistant qualité fruits et légumes travaille dans les secteurs suivants :

PRODUCTION AGRO-ALIMENTAIRE

- Production agricole
- Production de produits alimentaires transformés (ateliers de découpe ou de 4ème gamme)
- Production et conditionnement de produits alimentaires (murissage ; station de conditionnement)

DISTRIBUTION DE PRODUITS ALIMENTAIRES

- Plates-formes logistiques généralistes ou spécialisées
- Centrales d'achat
- Exportateurs/Importateurs
- Grossistes

COMMERCIALISATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES

- Rayons d'alimentation dans la Grande Distribution

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Agréeur
- Agréeur fruits et légumes
- Agréeur assistant qualité
- Assistant qualité
- Contrôleur qualité
- Technicien qualité

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Modérée (3/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 2 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale, Non-durabilité de l'emploi
Salaire médian (mensuel)	1 809 €
Familles professionnelles (FAP)	E5X70 — Techniciens des industries de process · tension 4/5 (Élevée) H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire · tension 5/5 (Très élevée) J0X33 — Magasiniers et préparateurs de commandes peu qualifiés · tension 2/5 (Faible) J0X34 — Magasiniers et préparateurs de commande qualifiés · tension 3/5 (Modérée) J1X80 — Responsable du magasinage et de la logistique (non cadres) · tension 5/5 (Très élevée) J6X92 — Cadres de la logistique · tension 2/5 (Faible)
Projets de recrutement (BMO 2026)	46 797
Jugés difficiles à recruter	31 %
Emplois saisonniers	29 %
Familles professionnelles (FAP)	E5X70 — Techniciens des industries de process H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire J0X33 — Magasiniers et préparateurs de commandes peu qualifiés J0X34 — Magasiniers et préparateurs de commande qualifiés J1X80 — Responsable du magasinage et de la logistique (non cadres) J6X92 — Cadres de la logistique

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

- connaissances générales (français et mathématiques)
- connaissances en informatique

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

Le jury de certification est composé de :

2 professionnels agréés et/ou responsable qualité intervenant dans une entreprise commercialisant des fruits et légumes ayant une expérience professionnelle de 3 ans minimum et du dirigeant de l'organisme certificateur

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	9 020 €
Selon la branche	6 000 € – 9 020 €
Prise en charge	Branches concernées
9 020 €	Valeur par défaut · 204 branches

8 200 €	CPNE de l'agriculture, CPNE des MFR, CPNE des Métiers de la Transformation des Grains, CPNE des Vins et Spiritueux, CPNE des centres de gestion agréés et habilités agricoles
8 300 €	CPNE Ateliers et chantiers d'insertion
7 593 €	CPNEFP des métiers du commerce de détail alimentaire spécialisé
6 000 €	CPNEFP de la métallurgie

Base légale

Date de décision	27/03/2024
Durée de l'enregistrement	2 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	27/03/2026
Date de dernière délivrance possible	27/03/2030

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2022	13	1	92 %	64 %
2021	12	1	100 %	82 %
2020	13	1	100 %	82 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP30680

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://deltasudformation.fr/>

Onglet : Particuliers / formations professionnelles / Agréeur assistant qualité fruits et légumes

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38775/>